

Il G(i)usto della Mozzarella Riscatto per la legalità

Il progetto che unisce le terre campane al commercio equo bergamasco grazie alla sinergia tra le coop. Le Terre di don Peppe Diana e Amandla

C'è un'Italia silenziosa ma operosa che non si arrende e che, dalle ceneri di un passato complesso, riesce a coltivare quotidianamente un futuro fatto di legalità, cooperazione e sostenibilità. La trasformazione di un bene un tempo in mano alla criminalità in un presidio di eccellenza gastronomica e sociale è il cuore del progetto della cooperativa sociale "Le Terre di don Peppe Diana - Libera Terra".

Abbiamo intervistato Massimo Rocco, presidente della cooperativa, che ci ha spiegato come è nato il progetto, sottolineando l'importanza dell'associazione "Libera - Associazioni, Nomi e Numeri Contro le Mafie", che da molti anni svolge un ruolo politico e civico cruciale nell'ambito della lotta alle mafie. "Nel lontano 1996 a seguito di un'ampia raccolta firme, l'associazione ha ottenuto l'approvazione della Legge n. 109/96. Questa norma, fondamentale per il nostro Paese, ha introdotto il riutilizzo pubblico e sociale dei beni confiscati alle mafie, permettendo di restituire alla collettività e all'economia legale ciò che le organizzazioni criminali avevano illecitamente sottratto. La nostra cooperativa si innesta proprio in questo solco di riscatto - racconta Massimo Rocco - ed è centrata su una produzione tradizionale del territorio campano: la mozzarella di bufala. Il salto di paradigma è avvenuto proprio guardando alle tradizioni del territorio campano, da cui è derivata la scelta di valorizzare un'area Dop storicamente votata a questo prodotto e di trasformare il core business della cooperativa in un potente strumento di valorizzazione territoriale."

Il coraggio di un'utopia concreta

Di certo il coraggio non è mancato: per la prima volta in Campania si avviava un progetto

produttivo di tale portata su terreni sottratti alla mafia, inaugurando di fatto il primo caseificio antimafia. Inoltre, un notevole valore aggiunto è stato ottenuto grazie alla volontà, per certi

versi utopica, di immaginare e realizzare una produzione di mozzarella campana rigorosamente biologica in piena "Terra dei Fuochi". Oggi quel sogno è una realtà solida che propone

prodotti di alta qualità che arricchiscono il paniere a marchio Libera Terra, tutti coltivati e lavorati sui fondi recuperati. L'impatto della cooperativa "Le Terre di don Peppe Diana", però, non si limita alla produzione casearia, ma si espande in una vera e propria rieducazione economica e ambientale del territorio: essere stati degli "apripista" ha comportato lo smantellamento di radicati pregiudizi locali.

"Per produrre la mozzarella - spiega Massimo - la cooperativa ha dovuto letteralmente impostare da zero una filiera biologica che prima non esisteva, selezionando i fornitori del latte di bufala e invitandoli a partecipare attivamente al progetto. Questo coinvolgimento ha spinto molti di loro ad avviare un percorso di certificazione biologica per i propri allevamenti. Grazie a questa iniziativa, si è riusciti a "contaminare" positivamente il territorio, coinvolgendo stakeholder esterni che ne hanno tratto anche un beneficio economico e professionale. Si è creata così una virtuosa economia circolare basata su relazioni di auto e mutuo sostegno: i fornitori del latte di bufala sono anche clienti della cooperativa per l'acquisto del foraggio biologico coltivato sui terreni confiscati che, a loro volta, sono a disposizione per lo spargimento di letame proveniente dalle aziende bufaline bio".

Una modalità che ha rinsaldato profondamente i legami umani, facendo superare la diffidenza iniziale verso i metodi del biologico e dimostrando che fare impresa etica e di qualità è possibile.



Rete solidale da sud a nord

Quando un progetto locale è forte dei propri valori, i suoi confini naturali si espandono, creando ponti inaspettati.

La bontà e l'etica delle mozzarelle campane hanno viaggiato fino al Nord Italia, incontrando nel 2015 la cooperativa Amandla di Bergamo. Quello che è iniziato in via sperimentale si è evoluto in una solida collaborazione continuativa e settimanale, fondata prima di tutto su un rapporto umano autentico. "La fiducia reciproca ha permesso di strutturare una rete di distribuzione complessa per i prodotti freschi che, a queste distanze, richiede un'organizzazione impeccabile e una logistica che garantisce

la consegna in 24 ore senza interrompere la catena del freddo e oggi - continua Massimo - Amandla è il nostro distributore per la provincia di Bergamo". Per la cooperativa bergamasca il successo di questa commercializzazione è stato così proficuo da fare da guida per l'ideazione della formula degli "Acquisti Collettivi", il modello che permette di affiancare ai classici prodotti del commercio equo e solidale, una selezione curatissima di prodotti freschi del territorio, prenotabili tutte le settimane direttamente in Bottega o online, sostenendo in modo concreto i piccoli produttori virtuosi.

Etica e ambiente

L'etica del lavoro, il contrasto

alle mafie e la solidarietà territoriale, per dirsi pienamente realizzati devono abbracciare senza compromessi la sostenibilità ambientale.

Dietro ogni singola busta di mozzarella che arriva sulle tavole dei consumatori c'è una filosofia che guarda alla tutela del pianeta.

Si tratta di un impegno non teorico, ma assolutamente pratico: la cooperativa ha investito con lungimiranza in un impianto fotovoltaico e in una pompa di calore che alimentano i cicli di produzione, abbattendo le emissioni e permettendo di accantonare risorse per futuri investimenti.

L'attenzione alla riduzione dei consumi energetici cam-

mina di pari passo con la sapiente politica del riutilizzo degli scarti.

Un esempio eccellente di questa visione è rappresentato dall'impianto di affumicatura dei formaggi a basso impatto ambientale, che funziona esclusivamente utilizzando la paglia autoprodotta.

Dalla lotta civile alla mafia, passando per la creazione di reti

solidali, fino al rispetto rigoroso dei cicli naturali, l'esperienza de "Le Terre di don Peppe Diana - Libera Terra" e di "Amandla" dimostrano che, dati e fatti alla mano, un'economia diversa, equa e pienamente sostenibile, non solo è possibile, ma è già in atto.

■ **Simonetta Rinaldi**

Dalla confisca di una scuderia per cavalli di razza a Castel Volturno

Il bene confiscato di Castel Volturno, sede legale della cooperativa sociale "Le Terre di don Peppe Diana - Libera Terra", prima della confisca apparteneva al boss napoletano Michele Zaza e vi era presente una scuderia per cavalli di razza.

Grazie alla presentazione del progetto "La Mozzarella della Legalità", nel 2010 è stata costituita la cooperativa e due anni dopo sono ufficialmente iniziate le attività di produzione e commercializzazione de Il G(i)usto della Mozzarella Libera Terra, dopo l'acquisizione del marchio DOP del consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana.

Il distributore per la provincia di Bergamo è la coop. Amandla (commercio equo e solidale) che, oltre ad offrirli nelle quattro Botteghe, li fornisce ad altre realtà di commercio equo (Mascobado di Presezzo, Bondequo di Villa d'Almè, Lumaca di Almenno S. Salvatore e Nuova solidarietà di Clusone e Casazza), a Cooperative Sociali come Aretè e Il Sole e la Terra e ad alcuni Gruppi di Acquisto Solidale.

Per info: amandla.it/focus/cooperativa-don-peppe-diana-libera-terra/

